

Kastanien-Bandnudeln mit grünen Bohnen

Für 4 Personen

250 g Kastanienmehl	150 g Hartweizenmehl	Salz
4 Eier	100 g kleine Kartoffeln	100 g kleine grüne Bohnen
2 Maronen, geschält	1 Bund Basilikumblätter	50 g junger Pecorino
1 kleine Knoblauchzehe	75 ml Olivenöl	25 ml Nussöl
Pfeffer	Hartweizenmehl	Meersalz
ca. 50 g reifer Pecorino		

Für den Nudelteig Kastanienmehl, Hartweizenmehl und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zu einem glatten Teig kneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Bohnen putzen, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Für das Pesto die Maronen grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Pecorino fein reiben. Knoblauch schälen und mit den Basilikumblättern, dem Olivenöl und Nussöl mit dem Pürierstab mixen, nach und nach die Maronen und den Pecorino zugeben und alles zu einer glatten Masse pürieren. Damit das Pesto nicht schnell grau wird, erst bei Bedarf salzen und pfeffern. Die Kartoffeln vierteln, die Bohnen halbieren. Zur Fertigstellung den Teig mit der Nudelmaschine in ca. 2 mm dicke Bahnen ausrollen und in Streifen „Tagliatelle“ schneiden. Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Bohnen und Kartoffeln mit wenig Nudelwasser in einer Wokpfanne leicht erhitzen, die Tagliatelle hinein geben und mit dem Pesto durch schwenken. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Pasta zu dickflüssig sein, etwas Nudelwasser dazu geben. Auf vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und den reifen Pecorino darüber hobeln.

Cornelia Poletto Dienstag, 11. Januar 2011